

Sorte: Gouda 48 % Rund	Charge: 139		Versuch: 1
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 23 (24 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,7° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,3° C (24)		
	Presse: 3		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 23		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,5° C (24)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 25 (26 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,6° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,3° C (26)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,4° C (25)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,5° C (26)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 26 (27 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,7° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,3° C (27)		
	Presse: 1		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,5° C (26)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,5° C (27)		

Sorte: Gouda 48 % Rund	Charge: 140		Versuch: 2
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 29 (30 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,7° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,7° C (30)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe:		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 29		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 30 (31 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,1° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,7° C (31)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 34,7° C (29)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,1° C (30)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 31 (32 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,0° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,7° C (32)		
	Presse: 1		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,1° C (30)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,0° C (31)		

Sorte: Gouda 48 % Rund	Charge: 153		Versuch: 5
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 24 (25 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,8° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,7° C (25)		
	Presse: 4		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 24		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,3° C (25)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 25 (26 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,7° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,7° C (26)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,3° C (25)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,3° C (25/26)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 26 (27 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,6° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,7° C (27)		
	Presse: 1		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,3° C (26)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 34,8° C (26)		

Sorte: Gouda 48 % Rund	Charge: 146		Versuch: 3
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 26 (27 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,7° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,7° C (27)		
	Presse: 1		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 26		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,1° C (27)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 27 (28 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,5° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,7° C (28)		
	Presse: 2		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,1° C (27)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,2° C (28)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 28 (29 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 34,8° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,7° C (29)		
	Presse: 3		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,2° C (28)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,4° C (29)		

Sorte: Gouda 48 % Rund	Charge: 147		Versuch: 4
Messung 1:	Abgefüllter Käsefertiger: 30 (31 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,2° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,7° C (31)		
	Presse: 5		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe:		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,7° C (30)		

Messung 2:	Abgefüllter Käsefertiger: 31 (32 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,1° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,7° C (32)		
	Presse: 1		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,2° C (30)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,1° C (31)		

Messung 3:	Abgefüllter Käsefertiger: 32 (33 ist neuer Bruch)		
	Bruchkühltemperatur: 35,2° C		
	Nachwärmtemperaturen: 36,8° C (33)		
	Presse: 2		
	Temperaturerhöhung bei Abschnitt: 2		
	Temperatur und KF 1.Pressreihe: 35,1° C (31)		
	Temperatur und KF letzter Pressreihe: 35,2° C (32)		